

# BANKETTKARTE 2019

## GESCHÄTZTE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN IN IHRER HISTORISCHEN GASTSTUBE MIT TRADITION

Wer sich – wie Sie – in der Krone zu Tische setzt, geniesst feine Speisen zu fairen Preisen. Mögen Sie's klassisch? Dann werden Sie unsere traditionsreichen Köstlichkeiten lieben: Mit Fleischvogel im Gusseisentopf, feinem Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion und weiteren Klassikern verwöhnen wir Ihren Gaumen. Saisonal wechselnde Krone Menüs ergänzen die kulinarischen Evergreens und bringen Abwechslung auf die Teller. Was uns wichtig ist: Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten stets frisch zubereitet. Lassen Sie es sich schmecken!

Ob ein schlichter Mittagsteller oder ein feines Nachtessen: Die klassischen Gerichte und die saisonalen Spezialitäten servieren wir Ihnen im lauschigen Garten oder in der gemütlichen Gaststube.

Als ein Betrieb der Stiftung Arbeitskette kombinieren wir Kochkunst und Gastfreundschaft mit sozialem Engagement. Das heisst, wir bieten Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung professionell betreute Arbeitsplätze und fördern sie zurück auf dem Weg in die Arbeitswelt.

Doch genug der Worte. Lassen wir nun die Gaumenfreuden für sich sprechen. Wir wünschen Ihnen viel Vorfreude bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Krone Team



# PLATZANGEBOT IN DER KRONE

## DER FEUERRING

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem Apéro am Feuerring im Krone Garten. Eine ideale Gelegenheit für eine kurze Dankesrede oder einfach, um mit Ihren Gästen oder Freunden anzustossen. Wir kombinieren Ihnen feine Häppli dazu.

## DER GARTEN

Zwischen Kräutern und Schatten spendenden Pflanzen im schönsten Garten von Altstetten hat es grosszügig Platz. Sie verweilen zum Apéro oder geniessen als Gruppe

## DER WEINKELLER

Rangverkündigungen, Cabaret oder Lesungen haben hier genauso ihren Platz wie ausgedehnte und sättigende Apéros. Unter dem altherwürdigen Gebälk der Krone aus dem Jahre 1827 verbirgt sich ein wahres Schmuckstück – ein für Altstetten einzigartiger Weinkeller.

Platzangebot: 30 Plätze für einen gemütlichen Stehapéro

## DIE GASTSTUBE

bietet nicht nur Platz für Familienfeiern oder Weihnachtsessen im beruflichen Umfeld – Sie lädt vor allem zum gemütlichen Verweilen mit einem von Ihnen liebevoll zusammengestellten Menü ein. Das Knistern im Kachelofen und die Riemenböden bieten den idealen Rahmen dafür.

Platzangebot: 40 Plätze mit drei langen Tafeln, 46 in Tischgruppen

## DAS STÜBLI

Ihre ganz persönliche Tafel im kleinen überschaubaren Rahmen Krönen Sie Ihre eigene Feier mit einem unserer Bankett-Menüs. Auch hier hören Sie das Holz im Kachelofen knistern, wenn Ihre Gäste die ersten Bissen auf der Zunge zergehen lassen.

Platzangebot: 20 Plätze mit einer langen Tafel, 28 mit Tischgruppen

# MENÜ IN 4 GÄNGEN

## CHICORÉESALAT

mit saisonaler Frucht und Rapssamen

## SAISONALE RAVIOLI

## GEBRATENES RINDSFILET

mit Portwein Jus, Kartoffelgratin und Marktgemüse

## SCHOKOLADEN FONDANT

mit saisonalem Früchtekompott oder Glace

Als 4 Gänge Menü

78

Als 3 Gänge Menü ohne Ravioli

66

**AB 12 PERSONEN STELLEN WIR MIT IHNEN EIN EINHEITLICHES MENÜ  
ZUSAMMEN**

# MENÜ IN 4 GÄNGEN

## BLATTSALAT

mit Hobelgemüse und Krone Croutons

## SAISONALE SUPPE

## GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST (F)

an Cognac Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse

## PANNA COTTA

mit Früchtekompott und Crumbles

Als 4 Gänge Menü

59

Als 3 Gänge Menü ohne Suppe

49

**AB 12 PERSONEN STELLEN WIR MIT IHNEN EIN EINHEITLICHES MENÜ  
ZUSAMMEN**

# VORSPEISEN

## BLATTSALAT

mit Hobelgemüse und Krone Croutons 9  
als Schüssel in der Tischmitte für 2 Personen 15

## CHICORÉESALAT

mit saisonaler Frucht und Rapssamen 11

## SAISONALE SUPPE

Frühling: Geschäumte Minestrone

Sommer: Weisse Tomatenkaltschale

Herbst: Blumenkohl Suppe

Winter: Kürbis Creme 12

## RINDSKRAFTBRÜHE

mit Flädli 9

## SAISONALE RAVIOLI

Frühling: Bärlauch an Rieslingschaum mit gehobeltem Sprinz

Sommer: Zitronen-Basilikum mit Rucolaschaum frittierter  
Rucola

Herbst: Steinpilz mit Marronischäum und Schwarzkohlchips

Winter: Birne-Pecorino mit Pastinake und Weinschaum 24

## GNOCCHI

an leichtem Rieslingschaum mit Waldpilzen und gehobeltem  
Parmesan 26

# TEILETE KRONE

**WÄHLEN SIE IHR FLEISCH, WELCHES WIR IHNEN AUF DEM TELLER SERVIEREN. SAUCE UND BEILAGEN FOLGEN IN SCHÜSSELN UND SCHALEN IN DIE TISCHMITTE ZUM SELBER TEILEN: ALLE BEDIENEN SICH NACH LUST UND LAUNE.**

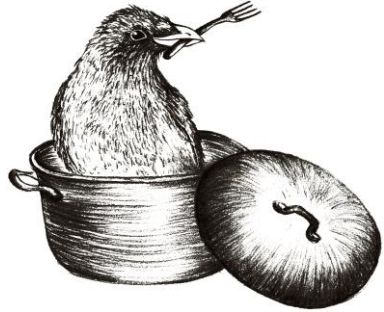
Wählen Sie 1x Fleisch/Fisch, 1x Sauce 1x Gemüse und 2x Beilagen

- |                       |                                     |    |
|-----------------------|-------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> | Gebratene Maispouardenbrust (F)     | 29 |
| <input type="radio"/> | Rosa gebratener Rinds Runder Mocken | 38 |
| <input type="radio"/> | Gebratener Kalbs Runder Mocken      | 43 |
| <input type="radio"/> | Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück | 49 |
| <input type="radio"/> | Gebratenes Lachsfilet               | 36 |

Nachservice je nach Wahl zwischen 5-9 Franken

- Pilz Rahmsauce
  - Cognac Rahmsauce
  - Pfeffer Rahmsauce
  - Portwein Jus
  - Riesling Schaum (Empfehlung zum Lachsfilet)
- 
- Marktgemüse
  - Ratatouille
- 
- Kartoffelgratin
  - Teigwaren
  - Weissweinrisotto
  - Geröstete Süsskartoffeln
  - Junge Kartoffeln mit Rosmarin

## KRONE SPEZIALITÄTEN



### VOGEL IM TOPF

Rindsfleischvogel mit Fondant Kartoffeln  
und Schmorgemüse im Gusseisentopf serviert

28



### ZÜRI IM PFÄNNLI À DISCRÉTION

Feins Zürcher Kalbs Gschnätzlets à discrétion  
im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und Marktgemüse 39

Mit Nierli

1.50

## DESSERT

### SCHOKOLADEN FONDANT

mit saisonalem Früchtekompott oder Glace 11

### PANNA COTTA

mit Früchtekompott und Crumbles 10

### MINI-DESSERT-BUFFET

Ihre ganz persönliche Mini-Dessert Trilogie mit drei Versuchungen in Weckgläsern serviert meist warm, kalt und fruchtig 16

### MINI DESSERT & KAFFEE – TAGESANGEBOT

Etwas kleines Süßes 8

## SÜSSWEIN ZUM DESSERT

### MUSKAT OTTONEL AUSLESE

Tschida Angerhof, Burgenland 2015

Orangen, Blütenhonig und helles Karamel 54.–



# APÉRO

FÜR IHREN SÄTTIGENDEN APÉRO OHNE ANSCHLIESSENDES ESSEN  
KALKULIEREN WIR FÜR SIE 9-12 HÄPPCHEN ÜBER EINEN  
ZEITRAUM VON 1-1.5 STUNDEN.

FÜR EINEN KLEINEN APÉRO MIT HÄPPCHEN ALS EINSTIEG IN EINEN  
GEMÜTLICHEN ABEND Z.B. MIT EINEM ANSCHLIESSENDEN DREI-  
GÄNGE-MENÜ REICHEN 3-5 HÄPPCHEN.

FRÜCHTEBOWLE MIT ODER OHNE ALKOHOL  
pro Liter (mind. 3 Liter)

30

## ERICH MEIER BLANC

Uetikon am See, Zürich

Schaumwein mit überzeugender Eleganz

69

## DALDIN ROSÉ

Spumante Brut, Treviso, Veneto

Erfrischend mit Waldbeeren- und Pfirsich-Noten

62

# HÄPPLI

## AB 5 PORTIONEN

Dreierlei Blätterteig Flûtes	Portion	3
Schweizer Hartkäsestückli mit Honig	Portion	4.50
Würziges Popcorn	Portion	2.50
Gemüsestäbli mit feinem Dipp	Portion	4.50
Zweierlei Sorten marinierte Oliven	Portion	4.50
Nur im Winter : Heisse Marroni	Portion	4

## AB 10 GÄSTEN

Crostini mit Waldpilzen	Stück	4.50
Rauchlachs-Dillcrêperoulade mit Meerrettich	Stück	4.50
Rindstatar auf Focaccia	Stück	5.50
Saisonaler Suppenhot in Espressotasse	Tasse	4
Mini Schinkengipfeli mit Kürbiskernen	Stück	4.50
Rinds Hackbällchen mit Tomatenmarmelade	Stück	4.50
Felchen Knusperli mit Tartarsauce	Stück	4.50
Orangen Dattelsalat mit Pistazien	Stück	5
Mini Dessert & Kaffee – Tagesangebot	Portion	8

# APÉRO RICHE KRONE

AB 20 PERSONEN

Würziges Popcorn  
Dreierlei Blätterteig Flûtes  
Zweierlei Sorten marinierte Oliven  
Gemüwestäbli mit feinem Dipp

Saisonale Suppe in Espressotasse  
Schweizer Hartkäse mit Honig

Rauchlachs-Dillcrêperoulade mit Meerrettich  
Crostini mit Waldpilzen  
Felchen Knusperli mit Tartarsauce  
Rinds Hackbällchen mit Tomatenmarmelade

Orangen Dattelsalat mit Pistazien  
Schokoladenkuchen mit Glace  
Panna Cotta mit Früchtekompott

Kaffee oder Espresso

Appenzeller laut oder leise

Pro Person

60

**FÜR IHREN SÄTTIGENDEN APÉRO RICHE KALKULIEREN WIR 12  
HÄPPCHEN ÜBER EINEN ZEITRAUM VON 1-1.5 STUNDEN.**

# KLEINE WEINAUSWAHL

## WEISSWEINE SCHWEIZ

Teufener Pinot Gris, Weingut Landolt AOC, Zürich 2017	44
Aagne Sauvignon blanc, Hallau, Schaffhausen 2017	53
Féchy La Colombe, R. Paccot, Waadt 2016	42

## WEISSWEINE ITALIEN

Pinot Grigio D'ADDA Conte Brandolini, Friaul 2016	43
---------------------------------------------------	----

## ROTWEINE SCHWEIZ

Monolith Pinot Noir Obrecht, Jenins 2015	89
Humagne Rouge, Albert Mathier et Fils, Salgesch 2016	55
Tre Corti Selection Arbeitskette	
Merlot Ticino, Fratelli Tre Corti 2016/ Magnum	54/110

## ROTWEINE ITALIEN

Barbera d'Asti Genio, Gianni DogliA, PIEMONT 2015	51
Ripasso Valpolicella San Rocco, Veneto, 2015	52
Magnum 2012	106

## ROTWEINE SPANIEN

HITO, Bodegas Cepra 21, Ribera del Duero DO 2016	52
Moisés, Bodegas Heredad de Ureña, Toro 2011	84

## ROTWEINE FRANKREICH

Merlot Triennes, Domaine de Triennes, Provence 2014	48
Domaine de la Jasse Vieilles Vignes, Languedoc 2015	42
Magnumflasche 2015	86

Unsere ganze Weinkarte finden Sie unter: [www.krone-altstetten.ch](http://www.krone-altstetten.ch)

**EIN KLEINER GANZ GROSS**

**TRE CORTI SÉLECTION ARBEITSKETTE  
FRATELLI CORTI  
TICINO 2016  
MERLOT**

**75CL 54.-**

**150CL 110.-**

**UNSERE EIGENE ABFÜLLUNG – UNSER STOLZ UND FÜR SIE EIN  
PURER GENUSS.**

**WIR SCHÄTZEN UNS GLÜCKLICH EIN SOLCHER TROPFEN UNSER  
EIGENTUM ZU WISSEN, DENN AUCH DAS VERBINDET DIE BETRIEBE IN  
DER STIFTUNG ARBEITSKETTE.**

# GETRÄNKE

## BIER

Schützengarten Edelspez Premium	3.3dl	5.00
Weisser Engel Weizenbier	5dl	7.50
Schützengold Alkohol frei	3.3dl	4.90

## MINERAL

Appenzeller laut und leise	1l	9.00
Michel Orangensaft Premium	1l	12.00
Diverse Mineral süss	3.3dl	4.70
Kronenzauber Eistee	3dl	4.70
	1l	12.00

## KAFFEE

Kaffee, Espresso		4.40
Cappuccino		5.40
Latte Macchiato		5.70

## TEE

Alle **Sirocco** Teebeutel sind handgefertigt, aus höchster Bio-Qualität und nachhaltigem Anbau

Tasse Tee		4.80
-----------	--	------

# KLEINGEDRUCKTES GANZ GROSS

Ab 12 Personen stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein einheitliches Menü, natürlich mit einer vegetarischen Alternative zusammen.

Sowohl Stübli wie auch Gaststube stellen wir Ihnen exklusiv für Sie alleine zu den folgenden Konditionen zur Verfügung:

Stübli:                                    Mindestkonsumation von 1000.-  
Restaurant:                                Mindestkonsumation von 2000.-

Änderungen der Gästezahl und finale Auswahl berücksichtigen wir gerne bis 3 Arbeitstage vor Ihrem Anlass. Dies ist für uns die Berechnungsgrundlage und wird so in Rechnung gestellt.

Für Sie öffnen wir die Krone gerne ganz exklusiv ausserhalb der Öffnungszeiten. So kriegt die Krone einen ganz speziell familiären Rahmen. Wir gehen von einer Mindestkonsumation von 1500.- aus. Eine Differenz zu diesem Betrag verrechnen wir als Raummiete.

Annulationen:

Bis 15 Tage vorher: Absagen ohne Kostenfolge

Ab 14 Tagen vorher: 300 Franken Entschädigung

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von 25 Franken für unseren Aufwand.

Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie zur Geburtstagsfeier auch Kuchen und Torten selber organisieren. Wir berechnen 3.50 Franken pro Gedeck für Service und Aufwand.

Offerten:

1. Offerte wird gratis erstellt.

Nachbearbeitung der 1. Offerte wird mit 150 Franken berechnet sofern kein Auftrag erfolgt.

Allergene: Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz? Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten.

Herkunft des Fleisches: Wir beziehen Schweizer Fleisch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

CHE-373.873.072 MWST

Januar 2019